



## Ikan berlapis tepung (*breaded*) beku- Bagian 1: Spesifikasi





## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi .....	2
4 Syarat bahan baku, bahan penolong, dan bahan tambahan .....	2
5 Penanganan dan pengolahan.....	2
6 Teknik sanitasi dan higiene .....	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Cara pengambilan contoh.....	3
9 Cara uji .....	3
10 Pengemasan.....	3
11 Syarat pelabelan .....	3
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian sensori ikan berlapis tepung ( <i>breaded</i> ) beku .....	4
Bibliografi.....	6
Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan .....	2
Tabel A1 - Lembar penilaian sensori ikan berlapis tepung ( <i>breaded</i> ) beku .....	4



## Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan berlapis tepung (*breaded*) beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan. Standar ini dirumuskan melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 21 Desember 2006 di Bogor serta dihadiri oleh anggota panitia teknis, wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No. 7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No. 31 tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
4. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor: 722/Menkes/Per/IX/1988, tentang Bahan Tambahan Makanan.
5. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
7. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 16 Juli 2007 sampai dengan 16 Oktober 2007 dan pemungutan suara pada tanggal 21 Oktober 2008 sampai dengan 21 Januari 2009 dengan hasil akhir RASNI.



## Ikan berlapis tepung (*breaded*) beku – bagian 1: Spesifikasi

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi yang mencakupi teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan komoditas ikan berlapis tepung (*breaded*) beku.

### 2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326, *Metode pengambilan contoh pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan*.

SNI 2338, *Cara uji mikrobiologi - Penentuan Staphylococcal aureus pada produk perikanan*.

SNI 2346, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.5-2006, *Cara uji kimia – Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia – Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.7-2006, *Cara uji kimia – Bagian 7: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) pada produk perikanan*.

SNI 2354.10:2009, *Cara uji kimia – Bagian 10: Penentuan kadar histamin dengan spektrofotometri dan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT) pada produk perikanan*.

SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika – Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan*.

SNI 01-2372.7-2006, *Cara uji fisika – Bagian 7: Pengujian filth pada produk perikanan*.

SNI 7319.2:2009, *Ikan berlapis tepung (breaded) beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 7319.3:2009, *Ikan berlapis tepung (breaded) beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

AOAC 2000, Chapter 35.1.03, *Fish Flesh Content (FFC) in Frozen Coated Fish Products*.



### 3 Istilah dan definisi

#### 3.1

#### ikan berlapis tepung (*breaded*) beku

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku ikan segar dalam bentuk utuh, *fillet*, lumatan dan campuran dengan penambahan bahan pengikat dan tepung roti dan dibekukan cepat hingga mencapai suhu pusat maksimal -18 °C

### 4 Syarat bahan baku, bahan penolong, dan bahan tambahan

**4.1** Bahan baku Ikan berlapis tepung (*breaded*) beku, memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 7319.2:2009.

**4.2** Bahan penolong, dan bahan tambahan makanan sesuai SNI 7319.3:2009.

### 5 Penanganan dan pengolahan

Penanganan dan pengolahan Ikan berlapis tepung (*breaded*) beku sesuai SNI 7319.3:2009.

### 6 Teknik sanitasi dan higiene

Penanganan, pengolahan, penyimpanan, pendistribusian dan pemasaran Ikan berlapis tepung (*breaded*) beku dilakukan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan teknik sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

### 7 Syarat mutu dan keamanan pangan

**Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan**

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a Sensori	Angka (1-9)	Minimal 7
b Cemarkan mikroba: - <i>Escherichia coli</i> - <i>Salmonella</i> - ALT - <i>Staphylococcus aureus</i> * - <i>Vibrio cholerae</i> *	APM/g per 25 g koloni/g koloni/g per 25 g	<3 Negatif Maksimal 5,0 x 10 <sup>5</sup> Maksimal 1,0 x 10 <sup>3</sup> Negatif
c Cemarkan kimia: - Merkuri (Hg) * - Timbal (Pb) * - Kadmium (Cd) *	mg/kg mg/kg mg/kg	Maksimal 0,5 Maksimal 0,2 Maksimal 0,1
d Uji kimia: - Histamin*	mg/kg	Maksimal 50
e Fisika - Suhu pusat	°C	Maksimal -18
f Fisik - <i>Filth</i> - Bobot tuntas	- %	0 50
<b>CATATAN*</b> bila diperlukan (sesuai jenis ikan)		



## 8 Cara pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai SNI 2326.

## 9 Cara uji

### 9.1 Sensori

Organoleptik dan atau sensori sesuai SNI 2346. Penilaian sensori sesuai Lampiran A.

### 9.2 Mikrobiologi

*Coliform* dan *Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006.

*Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006.

*Angka Lempeng Total (ALT)* sesuai SNI 01-2332.3-2006.

*Staphylococcus aureus* sesuai SNI 2338.

*Vibrio cholerae* sesuai SNI 01-2332.4-2006.

### 9.3 Kimia

Merkuri sesuai SNI 01-2354.6-2006.

Timbal (Pb) sesuai SNI 01-2354.7-2006.

Kadmium (Cd) sesuai SNI 01-2354.5-2006.

Histamin sesuai SNI 2354.10:2009.

### 9.4 Fisika

Suhu pusat sesuai SNI 01-2372.1-2006.

### 9.5 Fisik

Filth sesuai SNI 01-2372.7-2006.

Bobot tuntas sesuai dengan AOAC 2000, Chapter 35.1.03. *Cara uji fisik, Fish Flesh Content (FFC) in Frozen Coated Fish Products.*

## 10 Pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 7319.3:2009.

## 11 Syarat pelabelan

Setiap kemasan produk ikan berlapis tepung (*breaded*) beku yang akan diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan dan sesuai dengan ketentuan label dan iklan pangan. Pelabelan sesuai SNI 7319.3:2009.



**Lampiran A**  
(normatif)  
**Lembar penilaian sensori ikan berlapis tepung (*breaded*) beku**

**Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori ikan berlapis tepung (*breaded*) beku**

Nama Panelis : ..... Tanggal : .....

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
<b>A Dalam keadaan beku</b>						
<b>1 Kenampakan</b>						
• Utuh, sangat rapi, lapisan tepung rata dan ketebalannya cukup, bersih, warna tepung cemerlang.	9					
• Utuh, rapi, lapisan tepung rata tetapi ketebalannya kurang, bersih, warna tepung cemerlang.	7					
• Utuh, kurang rapi, lapisan tepung kurang rata, 10% bagian terbuka dan ketebalannya kurang, warna tepung kurang cemerlang.	5					
• Tidak utuh, kurang rapi, lapisan tepung tidak rata dan ketebalannya kurang, warna tepung kusam.	3					
• Tidak utuh, tidak rapi, warna tepung sangat kusam.	1					
<b>2 Pengeringan (dehidrasi)</b>						
• Tidak terjadi pengeringan.	9					
• Terjadi pengeringan kurang dari 10%.	7					
• 10%-30% bagian mengalami pengeringan.	5					
• 30%-50% bagian mengalami pengeringan.	3					
• Lebih dari 50% bagian terjadi pengeringan.	1					
<b>B Sesudah digoreng</b>						
<b>1 Kenampakan</b>						
• Utuh, sangat rapi, bersih, warna menarik, bila dipotong melintang tidak ada rongga udara, tidak ada bagian yang terbuka.	9					
• Utuh, rapi, bersih, warna menarik, bila dipotong melintang tidak ada rongga udara, tidak ada bagian yang terbuka.	7					
• Utuh, kurang rapi, kurang bersih, kurang menarik, bila dipotong melintang terdapat sedikit rongga udara, ada bagian yang terbuka.	5					
• Tidak utuh, kurang bersih, tidak rapi, warna pucat, bila dipotong melintang ada rongga udara, ada bagian yang terbuka.	3					



Tabel A.1 (lanjutan)

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tidak utuh, tidak bersih, tidak rapi, warna coklat pucat, sangat tidak menarik, bila dipotong melintang ada rongga udara, ada bagian yang terbuka.</li> </ul>	1					
<b>2 Bau</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>Segar, spesifik bau tepung roti sangat kuat dan bau adonan ikan sangat segar.</li> </ul>	9					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Segar, spesifik bau tepung roti berkurang, bau adonan ikan netral.</li> </ul>	7					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bau asam tepung roti mulai tercium, adonan ikan agak bau busuk.</li> </ul>	5					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bau asam tepung roti kuat, adonan ikan bau busuk</li> </ul>	3					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bau asam tepung roti sangat kuat, adonan ikan bau busuk.</li> </ul>	1					
<b>3 Rasa</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>Rasa ikan segar dan manis, tepung roti gurih.</li> </ul>	9					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Rasa ikan agak kurang segar, rasa tepung roti gurih.</li> </ul>	7					
<ul style="list-style-type: none"> <li>rasa ikan netral.</li> </ul>	5					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Rasa asam mulai timbul.</li> </ul>	3					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Rasa asam sangat tidak enak.</li> </ul>	1					
<b>4 Tekstur</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>Renyah sekali, kompak dan elastis.</li> </ul>	9					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Renyah, ikan kurang kompak dan elastis.</li> </ul>	7					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Kurang renyah, ikan agak lunak.</li> </ul>	5					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tidak renyah, ikan lunak.</li> </ul>	3					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tidak renyah, ikan lunak sekali.</li> </ul>	1					



## Bibliografi

AOAC 2000 Chapter 35.1.03, *Cara uji fisik – Fish Flesh Content (FFC) in Frozen Coated Fish Products.*

Joint FAO/WHO Food Standards Programme Codex Alimentarius Commission, *Codex Standard For Frozen Fish Stick (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets-Breaded or in Batter, Codex Stan 166-1989, Rev 2-2004.*

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan. Tahun 1997.











**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.go.id](mailto:bsn@bsn.go.id)